

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Keju.....	5
2.2 Probiotik	8
2.3 Keju sebagai <i>carrier</i> probiotik	9
2.4. Keju <i>Cheddar</i>	10
2.5. Proses Produksi Keju <i>Cheddar</i>	11
2.6. Kultur starter.....	15
2.6.1. <i>Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum</i> Dad-13	15
2.6.2. <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad-11.....	16
2.6.3. MA4002.....	16
2.7. Metode Uji Sensoris	17
2.7.1. <i>Rate All That Apply</i> (RATA).....	17
2.7.2. <i>Acceptance test</i>	18
2.7.3. <i>Appropriateness of intensity</i> atau <i>Just-About-Right</i> (JAR)	18
BAB III.....	20

METODOLOGI PENELITIAN	20
3.1. Alat penelitian.....	20
3.1.1. Alat pembuatan keju <i>cheddar</i>	20
3.1.2. Alat pengujian keju <i>cheddar</i>	20
3.2. Bahan Penelitian	20
3.2.1. Bahan pembuatan keju <i>cheddar</i>	20
3.2.2. Bahan pengujian keju <i>cheddar</i>	20
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4. Peta Jalan Penelitian	21
3.5. Proses pembuatan keju <i>cheddar</i>	22
3.6. Cara Analisis Fisik	30
3.6.1. Analisis pH.....	30
3.6.2. Analisis rendemen	31
3.6.3. Analisis volume <i>whey</i>	31
3.6.4. Analisis kenampakan fisik	32
3.7. Cara analisis sensoris	33
3.7.1. Perekrutan Panelis uji Sensoris.....	34
3.7.2. Preparasi Sampel Keju <i>Cheddar</i>	36
3.7.3. Pelaksanaan Uji Sensoris.....	36
3.7.4. Analisis statistika	38
3.8. Rancangan Penelitian.....	39
BAB IV	41
HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Analisis Fisik Keju <i>Cheddar</i>	41
4.1.1. Analisis pH <i>Curd</i>	42
4.1.2. Analisis Rendemen.....	44
4.1.3. Analisis Volume <i>Whey</i>	45
4.1.4. Analisis Tekstur.....	46
4.1.5. Analisis <i>Yellowness</i>	48
4.2. Analisis Sensoris Keju <i>Cheddar</i>	49
4.2.1. <i>Rate all that apply</i> (RATA)	49
4.2.2. <i>Acceptance test</i>	55
4.2.3. Analisis sensoris dengan skala <i>Just about right</i> (JAR)	59
4.2.4. Korelasi Antar Metode Uji Sensoris	61



BAB V	66
KESIMPULAN DAN SARAN	66
5.1. Kesimpulan	66
5.2. Saran	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	81